

Achillée "Pépin" blanc sec



Prix du produit :

40,50 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Fam. Dietrich (ACHILLEE, Alsace)

Millésime: NM

Appellation: Vin de France (Alsace)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Pépin

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

Du pur **PLAISIR** ! Un vin "**Nature**". Cépages chardonnay, auxerrois, sylvaner et riesling : un assemblage **bio** typiquement alsacien, légèrement **perlant** (très très fines bulles qui disparaissent en quelques minutes d'aération, le CO2 naturel résultant de la fermentation alcoolique protège comme les sulfites, en l'occurrence, les vignerons ne l'ont pas ôté du vin). Dans ce vin, les artistes d'Achillée laissent libre cours à leur inspiration. Cette troisième édition très poétique de "Pépin" nous a conquis, un **blanc frais bio** et **sans sulfites** qui va avec tout, du début à la fin du repas. Consensuel et pointu à la fois : les Dietrich on fait très fort dans leurs achats de raisins ! Pas de filtration (le vin est **trouble**) ni de capsule sur le goulot : ils ne touchent absolument pas au fruit, n'ajoutent rien, n'enlèvent rien. 100% **Nature** jusque dans les actes !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ACHILLEE
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK

commentaires sur ce

Achillée "Pépin #3" blanc sec

Texte de la contre-étiquette : *"Pépin est le fruit de petit-es vigneron-nes, changeant selon ses auteur-es, vendangé main, vinifié sans soufre et avec amour".*

Notre commentaire / mise en garde : Ceci est un vin "**Nature**". Vendangé à la main, puis pressé et mis en cuve, sans aucun intrant, **pas même de sulfites**. Donc il ne faut **pas conserver ce vin à plus de 14°C** ! La fermentation alcoolique se fait naturellement, puis on n'enlève pas le CO2 résultant de cette fermentation (en général il faut ajouter de l'azote dans la cuve pour "dégazer" le vin afin qu'il ne soit plus pétillant au moment de la mise en bouteille). Donc **le vin est légèrement perlant**. Ensuite, **pas de filtration** non plus donc le côté **trouble** du vin à l'état naturel... reste dans la bouteille alors qu'habituellement le vin est (même très légèrement) filtré. Pas de capsule sur le goulot non plus, *"ça ne sert à rien et ça pollue"* !

Pépin est simple un assemblage de jus de raisins fermentés (**bio**, faut-il le préciser ?) tout simplement mis en bouteilles, et l'expérience en matière de "naturel" de la famille Dietrich (domaine Achillée, le plus grand chai en paille d'Europe) en fait un jus **très recommandable** malgré toutes les spécificités "nature" pour le moins surprenantes. Après une légère aération, les arômes sont explosifs, le vin est très pointu et particulièrement complexe, vif... bref, **dynamique**.

Pour **amateurs de vins "nature"** uniquement, à déguster seul à l'apéro ou à table avec des produits de la mer, ce sera un régal !

Fiche technique rédigée par le domaine

Cépage : Chardonnay, Auxerrois, Sylvaner et Riesling

Jaune d'intensité faible, plutôt trouble, nuances rosées.

Premier nez légèrement sur la levure, fermentaire. On passe rapidement sur des agrumes frais. On termine sur de discrètes notes de caramel au beurre salé, nougat.

Légère perlance qui guide le vin. Belle franchise persistante. Finale saline salivante. Beau volume. On retrouve ces notes d'agrumes. Finale légèrement épicée, abricot, pêche fraîche.

Belle tension qui donne au vin une trame directrice. On retrouve les agrumes présents au nez, relevés par une finale marquée par des notes épicées (gingembre).

Suggestion d'accords : suprême d'orange à l'huile d'olive, salade César, biscuits de Noël, pain d'épices, aller-retour saumon cuit au feu de bois, panna cotta mangue-passion.
